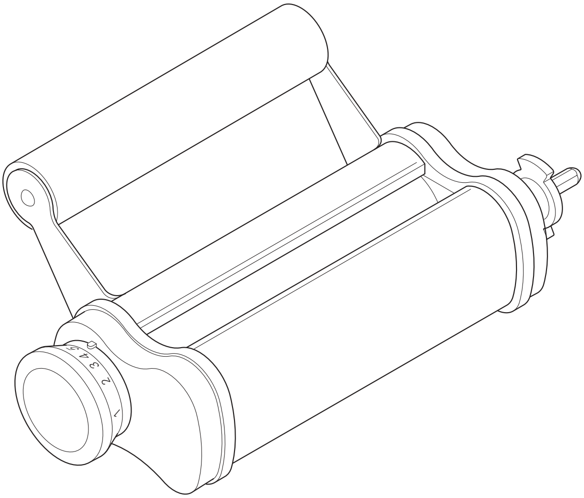
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com
18367/2

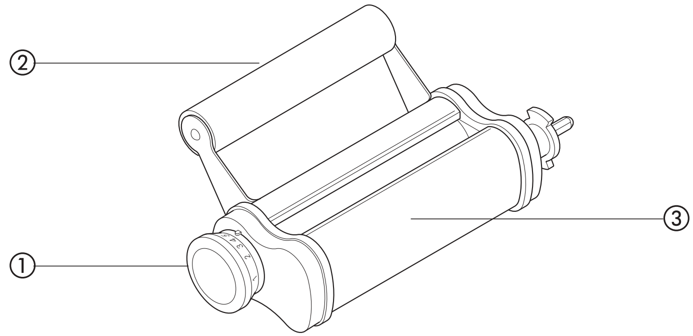
KENWOOD



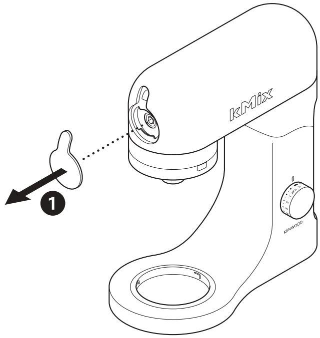
AX970/AX971/AX972/

AX973/AX974

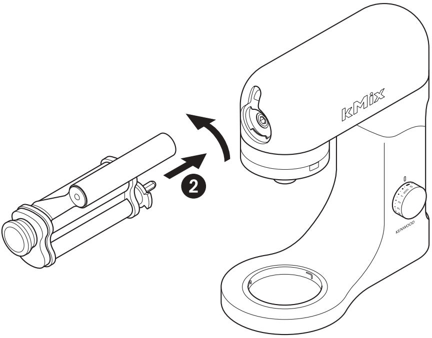
UNFOLD



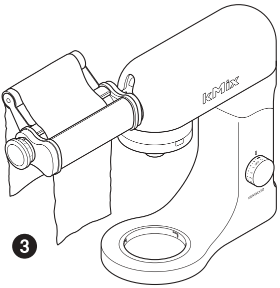
2
3
1



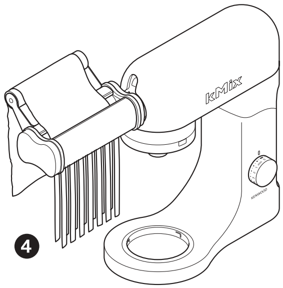
kMix
1
KENWOOD



kMix
2
KENWOOD



kMix
3



kMix
4

before using your Kenwood attachment

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- Switch off the appliance before fitting and removing this attachment.
- Keep your fingers away from moving parts and the openings on the attachment.
- Ensure the attachment is secured in position before switching on the mixer.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Never use a damaged attachment and/or appliance.
- Always ensure loose articles and clothing are secured before using this attachment.
- To avoid electric shocks, never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

key

① adjustable knob
② pasta feed roller
③ flat pasta attachment

to assemble

1 Remove the outlet cover by pressing its top then lifting off ❶.
2 With the pasta maker in the position shown locate in the outlet, then rotate into position ❷.

to use your pasta maker

1 Make your pasta dough. Follow one of the dough recipes supplied.
2 Set the adjustable knob on the side of the pasta attachment to number 1 by pulling the knob out and turning.
3 Flatten a piece of dough and sprinkle some flour between the rollers.
4 Turn the kitchen machine to speed 1 (you will see the rollers turning).
5 Pass the piece of dough through the rollers repeating until you get a smooth surface. (Folding the dough in half across its width or length between rollings will help to achieve this).
6 Adjust the knob progressively from 1 to 9, each time re-feeding the dough through the attachment to achieve the desired thickness ❸. Pasta thickness using settings 5 to 7 is recommended.
7 Cut the rolled pasta into desired/manageable pieces.
Use as required.

using an additional attachment

tagliatelle (AX971), tagliolini (AX972), trenette (AX973) and spaghetti (AX974)

1 To use these attachments you must have rolled out pasta using the flat pasta attachment (AX970) first.
2 To fit any of the additional attachments available, follow the “to assemble” instructions.
3 Feed the rolled out pasta through the pasta attachment and the different cutters will slice the pasta to create different pasta variations ❹.
4 Pasta can be left for up to 4 hours before cooking.

to cook pasta

1 Bring a pan three quarters full of water to the boil. Add salt to taste.
2 It is optional to add a small amount of olive oil to the water, this may help prevent the pasta from sticking.
3 Add the pasta and gently boil for approximately 2 to 4 minutes to taste.

cleaning

Don’t wash any part in the dishwasher.

1 Remove the attachment and wipe clean with a damp cloth. Do not immerse in water.

recipes

basic pasta dough

500g (1lb 2oz) flour 00 grade or plain flour
5-6 eggs
2.5ml (½tsp) salt
15ml (1tbsp) oil

wholemeal pasta

500g (1lb 2oz) wholemeal flour
5-6 eggs
2.5ml (½tsp) salt
15ml (1tbsp) oil

pasta rossa

500g (1lb 2oz) flour 00 grade or plain flour
4-5 eggs
75 g (3oz) pureed tomato
2.5ml (½tsp) salt
15ml (1tbsp) oil

Method

Put the flour, salt, oil and beaten eggs (eggs should be mixed with tomato puree if applicable) into the mixing bowl.
Mix the ingredients with the K beater on ‘min’ speed for 10 seconds, then speed 1 for 15 seconds. Switch off and scrape down the bowl and tool.
Remove the beater and replace with the dough hook and continue mixing on speed 1 for approximately 2 minutes or until a dough is just formed.
Switch off and remove the dough and continue kneading by hand until a smooth dough is obtained. For best results wrap the dough then let it rest for approximately 15 minutes before rolling out with the pasta attachment.
Fit the flat pasta making attachment and follow the previous instructions.

Vouw de voorpagina uit voordat u begint te lezen. Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar.

voordat u een Kenwood hulpstuk gaat gebruiken

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.

veiligheid

- Zet het apparaat uit voordat u dit hulpstuk monteert en verwijdert.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende delen en de openingen in het hulpstuk.
- Zorg dat het hulpstuk in de juiste stand bevestigd is voordat u de mixer inschakelt.
- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit onbeheerd achter.
- Gebruik nooit een beschadigd hulpstuk en/of apparaat.
- Maak losse artikelen en kleding altijd vast, voordat u dit hulpstuk gebruikt.
- Om elektrische schokken te voorkomen mag u het motorgedeelte, het snoer of de stekker nooit nat laten worden.
- Laat het snoer nooit overhangen, zodat een kind erbij kan.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

overzicht

① regelknop
② pastatoevoerrol
③ pastaplethulpstuk

montage

1 Verwijder de afdekking van het aansluitpunt door bovenaan te drukken en de afdekking vervolgens op te tillen ❶.
2 Houd het pasta-apparaat in de afgebeelde stand, plaats het in het aansluitpunt en draai het vast ❷.

hoe de pastamachine moet worden gebruikt

1 Maak pastadeeg. Volg een van de onderstaande deegrecepten.
2 Zet de regelknop aan de zijkant van het hulpstuk op stand 1 door deze knop naar buiten te trekken en dan te draaien.
3 Maak een stuk deeg plat en strooi wat bloem tussen de rollen.
4 Zet de pastamachine op snelheid 1 (u ziet de rollen dan draaien).
5 Voer het deeg tussen de rollers door en herhaal dit tot het een soepel oppervlak heeft. (U kunt dit bereiken door het deeg tussendoor in de breedte of lengte dubbel te vouwen).
6 Zet de knop achtereenvolgens op de standen 1 t/m 9, waarbij u telkens het deeg weer door het hulpstuk voert om de gewenste dikte te verkrijgen ❸. De pastadikte verkregen met stand 5, 6 of 7 verdient aanbeveling.
7 Snijd de geplette pasta in hanteerbare stukken/stukken van gewenste grootte. Gebruik de stukken zoals nodig.

het gebruik van een extra hulpstuk

tagliatelli (AX971);
tagliolini (AX972);
trenette (AX973);
en spaghetti (AX974).

1 Om deze hulpstukken te kunnen gebruiken, moet u de pasta met het platte pastahulpstuk (AX970) hebben uitgerold.
2 Volg voor het monteren van een van de extra hulpstukken de aanwijzingen onder “montage”.
3 Voer de platgemaakte pasta door het extra hulpstuk; met de verschillende snijwerktuigen kan de pasta vervolgens in verschillende pastasoorten worden gesneden ❹.
4 Pasta kan maximaal 4 uur worden bewaard voordat het moet worden gekookt.

de pasta koken

1 Vul een pan voor driekwart met water en breng het water aan de kook. Voeg naar smaak zout toe.
2 Voeg eventueel wat olijfolie aan het water toe; dit bevordert dat de pasta niet aan elkaar kleeft.
3 Voeg de pasta aan het water toe en laat het water ca. 2 à 4 minuten zachtjes koken tot de pasta naar wens is.

reiniging

Was geen enkel onderdeel in de afwasmachine.

1 Verwijder het hulpstuk en veeg het met een vochtige doek schoon. Niet in water onderdompelen.

recepten

elementair pastadeeg

500 g “00”-bloem of bloem zonder bakpoeder
5-6 eieren
2,5 ml (halve theelepel) zout
15 ml olie

volkorenpasta

500 g volkorenbloem
5-6 eieren
2,5 ml (halve theelepel) zout
15 ml olie

pasta rossa

500 g “00”-bloem of bloem zonder bakpoeder
4-5 eieren
75 g tomatenpuree
2,5 ml (halve theelepel) zout
15 ml olie

Methode

Doe de bloem, zout, olie en geslagen eieren (eieren moeten zo nodig gemengd zijn met tomatenpuree) in de mengkom.
Meng de ingrediënten met de K-klopper gedurende 10 seconden op de laagste snelheid en vervolgens 15 seconden op stand 1. Schakel het apparaat uit en schraap de kom en het hulpstuk schoon. Verwijder de klopper en zet de deeghaken erop; ga gedurende ongeveer 2 minuten door met mixen op stand 1 of totdat het deeg net gevormd is. Schakel het apparaat uit en verwijder het deeg; kneed dit verder met de hand tot een soepel deeg verkregen is. Voor het beste resultaat, wikkelt u het deeg in folie en laat u het ongeveer 15 minuten rusten voor u het met het pastahulpstuk uitrolt. Bevestig het platte pastahulpstuk op het apparaat en volg de hierboven beschreven instructies.

Français

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

avant d'utiliser votre accessoire Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

sécurité

- Éteignez l'appareil avant de fixer ou de retirer cet accessoire.
- Gardez les doigts éloignés des éléments mobiles et des ouvertures situées sur l'accessoire.
- Assurez-vous que l'accessoire est sécurisé en place avant de mettre le mixer en marche.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- N'utilisez jamais un accessoire et/ou un appareil endommagé.
- Avant l'utilisation de cet accessoire, assurez-vous toujours du rangement correct de tout vêtement ou article qui pourrait pendre.
- Afin d'éviter toute décharge électrique, veillez à ne pas mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

légende

① bouton de réglage
② rouleau d'entrée de la pâte
③ accessoire pour pâtes plates

assemblage

1 Retirez le cache de la prise en appuyant sur le dessus puis en le soulevant ❶.
2 Après avoir placé la machine à pâtes dans la position illustrée, branchez-la sur la prise, puis faites-la pivoter pour la mettre en place ❷.

utilisation de votre appareil à pâtes fraîches

1 Préparez votre pâte, en suivant l'une des recettes de pâte proposées.
2 Réglez le bouton situé sur le côté de l'accessoire pour pâtes sur le numéro 1, en tirant le bouton vers l'extérieur et en le tournant.
3 Aplatissez un morceau de pâte et saupoudrez de la farine entre les rouleaux.
4 Mettez votre appareil ménager sur la vitesse 1 (vous verrez les rouleaux tourner).
5 Faites passer le morceau de pâte dans les rouleaux et répétez l'opération jusqu'à obtenir une surface lisse. (Plier la pâte en deux sur sa largeur ou sur sa longueur entre chaque passage facilitera cette opération.)
6 Réglez le bouton progressivement de 1 à 9, en repassant à chaque fois la pâte dans l'accessoire, afin d'obtenir l'épaisseur souhaitée ❸. L'épaisseur recommandée pour les pâtes est obtenue à l'aide des réglages de 5 à 7.
7 Coupez la pâte roulée afin d'obtenir les formes souhaitées ou convenant. Utilisez selon la nécessité.

utilisation d'un accessoire supplémentaire

tagliatelles (AX971)
tagliolini (AX972)
trenette (AX973)
et spaghetti (AX974)

1 Pour utiliser ces accessoires, vous devez d'abord avoir étendu de la pâte à l'aide de l'accessoire à pâte (AX970).
2 Afin de fixer l'un des autres accessoires disponibles, suivez les instructions de la rubrique "assemblage".
3 Passez la pâte roulée dans l'accessoire pour pâtes et les différentes lames de coupe tranchent la pâte afin de créer différentes variantes de pâtes ❹.
4 Les pâtes peuvent être laissées pendant 4 heures jusqu'à leur cuisson.

cuisson des pâtes

1 Portez à ébullition une casserole remplie aux trois quarts d'eau. Salez à volonté.
2 Vous pouvez éventuellement ajouter à l'eau une petite quantité d'huile d'olive afin d'éviter que les pâtes ne collent.
3 Ajoutez les pâtes et faites bouillir à feu modéré pendant environ 2 à 4 minutes, selon vos goûts.

nettoyage

Ne passez aucun élément au lave-vaisselle.

1 Retirez l'accessoire et essuyez-le avec un chiffon humide. Ne le plongez pas dans l'eau.

recettes

pâte simple

500 g de farine fine ou ordinaire
5-6 œufs
2,5 ml (½ c. à café) de sel
15 ml d'huile

pâtes complètes

500 g de farine complète
5-6 œufs
2,5 ml (½ c. à café) de sel
15 ml d'huile

pâtes rouges

500 g de farine fine ou ordinaire
4-5 œufs
75 g de tomates en purée
2,5 ml (½ c. à café) de sel
15 ml d'huile

Méthode

Placez la farine, le sel, l'huile et les œufs battus (les œufs doivent être mélangés avec la purée de tomate selon le cas) dans le bol mélangeur. Mélangez les ingrédients avec le batteur K à vitesse minimum pendant 10 secondes, puis à vitesse 1 pendant 15 secondes. Arrêtez l'appareil et décollez le mélange des parois du bol et du batteur. Retirez le batteur et remplacez-le par le crochet à pâte, puis continuer à mélanger à vitesse 1 pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce qu'une pâte commence à se former. Arrêtez l'appareil et retirez la pâte, puis continuez à la pétrir à la main jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Pour un résultat optimal, enveloppez la pâte et laissez-la reposer pendant environ 15 minutes avant de la rouler à l'aide de l'accessoire à pâtes. Fixez l'accessoire de fabrication de pâtes et suivez les instructions précédentes.

Deutsch

<u>Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten</u>

Vor dem Gebrauch Ihres Kenwood Aufsatzes

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.

Sicherheit

- Schalten Sie das Gerät vor dem Anbringen oder Entfernen dieses Aufsatzes aus.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht mit beweglichen Teilen oder den Öffnungen am Aufsatz in Berührung kommen.
- Achten Sie darauf, dass der Vorsatz sicher eingerastet ist, bevor Sie den Mixer einschalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie den Aufsatz und/oder das Gerät nicht, wenn Beschädigungen vorliegen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch des Aufsatzes stets, dass keine losen Gegenstände oder Kleidungsstücke hinein geraten können.
- Gehäuse, Kabel und Stecker nicht nass werden lassen – Elektroschockgefahr!
- Lassen Sie niemals das Kabel nach unten hängen. Ein Kind könnte danach greifen.
- Dieses Gerät darf weder von physisch noch von geistig behinderten oder in ihrer Bewegung eingeschränkten Personen (einschließlich Kinder) benutzt werden. Auch dürfen Personen die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, dieses erst nach Anweisungen durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person in Betrieb nehmen.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Legende

① Einstellknopf
② Pasta-Zufuhrwalze
③ Flacher Pastaaufsatz

Montage

1. Nehmen Sie die Abdeckung des Vorsatzanschlusses durch Drücken des oberen Teils und Abheben ab ❶.
2. Halten Sie den Nudelvorsatz wie in der Abbildung gezeigt und setzen Sie ihn durch Drehen in den Anschluss ein ❷.

Gebrauch Ihrer Pastamaschine

1. Bereiten Sie Ihren Nudelteig zu. Rezepte für Nudelteig folgen.
2. Stellen Sie den Einstellknopf an der Seite des Pastaaufsatzes auf 1, indem Sie den Knopf herausziehen und ihn drehen.
3. Rollen Sie ein Stück Nudelteig flach aus und streuen Sie etwas Mehl zwischen die Walzen.
4. Schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeit 1 (die Walzen drehen sich).
5. Teigstück solange durch die beiden Rollen drehen, bis dieser eine glatte Oberfläche aufweist. (Ein Zusammenfalten des Teigs entweder in der Breite oder der Länge, zwischen den einzelnen Durchgängen, ist in diesem Fall hilfreich).

6 Verstellen Sie den Knopf nacheinander von 1 auf 9. Führen Sie dabei jedes Mal wieder den Teig durch den Aufsatz, bis er die gewünschte Dicke aufweist ❸. Wir empfehlen eine Teigdicke mit der Einstellung 5 bis 7.
7 Schneiden Sie den ausgerollten Nudelteig in die gewünschten Stücke. Verarbeiten Sie den Teig nach Ihren Wünschen.

Verwendung eines Zusatzaufsatzes

Tagliatelle (AX971), Tagliolini (AX972), Trenette (AX973), Spaghetti (AX974)

1 Vor Verwenden dieses Zusatzgerätes, muss der Teig erst mit dem Zusatzgerät für flache Pasta (AX970) gerollt werden.
2 Zum Anbringen der erhältlichen Zusatzaufsätze befolgen Sie bitte die Anweisungen unter „Montage“.
3 Führen Sie den ausgerollten Nudelteig durch den Pastaaufsatz. Die verschiedenen Schneidwerke schneiden den Teig in unterschiedliche Pastavariationen ❹.
4 Pasta kann bis zu 4 Stunden vor dem Kochen zubereitet werden.

Kochen der Pasta

1 Füllen Sie einen Topf zu ¾ mit Wasser und lassen Sie das Wasser aufkochen. Salzen Sie nach Geschmack.
2 Wenn gewünscht, können Sie dem Kochwasser etwas Olivenöl hinzufügen, damit die Pasta nicht aneinander kleben.
3 Geben Sie die Pasta in das kochende Wasser und garen Sie die Nudeln ca. 2-4 Minuten.

Reinigung

Die Teile sind nicht für die Spülmaschine geeignet.

1 Nehmen Sie den Vorsatz ab und wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch ab.

Rezepte

Grundrezept für Pastateig

500 g Mehl
5-6 Eier
½ TL Salz
15ml Öl

Vollkorn-Pasta

500 g Vollkornmehl
5-6 Eier
½ TL Salz
15ml Öl

Pasta Rossa

500 g Mehl
4-5 Eier
75 g Tomatenmark
½ TL Salz
15ml Öl

Zubereitung

Geben Sie das Mehl, Salz, Öl und die geschlagenen Eier (die Eier sollten mit Tomatenpaste vermischt werden, falls vorhanden) in die Rührschüssel. Tauchen Sie den Vorsatz nicht in Wasser. Mischen Sie die Zutaten mit dem Rührwerkzeug auf Mindestgeschwindigkeit für 10 Sekunden, dann mit Geschwindigkeitsstufe 1 für 15 Sekunden. Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie die Reste aus der Schüssel und vom Rührwerkzeug. Nehmen Sie das Rührwerkzeug aus dem Gerät und ersetzen Sie es mit dem Knethaken. Mischen Sie für weitere 2 Minuten auf Geschwindigkeitsstufe 1 oder bis sich der Teig bildet. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Teig aus der

Schüssel und kneten Sie den Teig mit der Hand, bis er glatt ist. Sie erzielen optimale Ergebnisse, wenn Sie den Teig dann für etwa 15 Minuten stehen lassen, bevor Sie ihn mit dem Nudelvorsatz ausformen. Setzen Sie die flache Nudelvorsatzscheibe auf und befolgen Sie die o. a. Anweisungen.

Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

prima di utilizzare il proprio accessorio Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

sicurezza

- Spegnere l'apparecchio prima di montare o smontare questo accessorio.
- Tenere le dita lontane dalle parti in movimento e dalle aperture dell'accessorio.
- Verificare che l'accessorio sia ben inserito prima di accendere il mixer.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Non usare mai un accessorio e/o apparecchio danneggiato.
- Prima di utilizzare questo accessorio, togliersi tutti gli articoli o indumenti larghi.
- Per evitare scosse elettriche, non lasciare mai che il corpo motore, il filo o la spina di corrente dell'apparecchio si bagnino.
- Non lasciare mai che il cavo penzoli, per via del rischio che un bambino lo afferri e faccia cadere l'apparecchio.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

legenda

① manopola regolabile
② rullo introduttore per la pasta
③ accessorio per pasta piatta

montaggio

1. Togliere il copri-attacco facendo pressione sulla parte alta e sollevandolo ❶.
2. Con la macchina per la pasta in posizione corretta, inserirla nell'attacco e ruotarla in posizione ❷.

come usare la pastaia

1. Preparare l'impasto, seguendo una delle ricette indicate.
2. Impostare sul numero 1 la manopola regolabile sul lato dell'accessorio per la pasta, tirando la manopola verso l'esterno e girandola.
3. Stendere una parte dell'impasto e spolverizzare della farina fra i rulli.
4. Spostare l'apparecchio sulla velocità 1 (ora i rulli iniziano a girare).
5. Far passare un po' di impasto attraverso i rulli, ripetendo la procedura fino ad ottenere una superficie liscia. (Ripiegando a metà l'impasto, nel senso della larghezza o della lunghezza, fra un passaggio e l'altro, si facilita l'ottenimento di una superficie liscia).
6. Regolare progressivamente la manopola da 1 a 9, reintroducendo ogni volta l'impasto nell'accessorio fino a giungere allo spessore desiderato ❸. Si consiglia uno spessore per la pasta fra le regolazioni 5 e 7 della manopola.
7. Tagliare la pasta spianata nelle sezioni desiderate, oppure in sezioni maneggevoli. Utilizzare come desiderato.

uso di un accessorio supplementare

tagliatelle (AX971), tagliolini (AX972), trenette (AX973) e spaghetti (AX974)

1 Per usare questi accessori occorre aver prima steso la pasta utilizzando l'accessorio per pasta piatta (AX970).
2 Per montare gli accessori supplementari disponibili, seguire le istruzioni alla sezione "montaggio".
3 Introdurre la pasta spianata attraverso l'accessorio per la pasta; gli accessori taglieranno la pasta in forme diverse ❹.
4 È possibile lasciare per fino a 4 ore la pasta prima di cucinarla.

per cucinare la pasta

1 Versare acqua in una pentola, riempiendola fino a 3/4 e salando secondo i gusti.
2 Facoltativamente è possibile aggiungere un poco di olio di oliva all'acqua, per evitare che la pasta si attacchi.
3 Aggiungere la pasta e far bollire piano per circa 2 – 4 minuti, secondo le preferenze.

pulizia

Non lavare nessuno dei componenti in lavastoviglie.

1 Ruotare l'accessorio e pulirlo passandolo con un panno umido. Non immergere in acqua.

ricettario

impasto base

500g di farina di grano tenero
5-6 uova
2,5ml (½ cucchiaino) di sale
15ml di olio

pasta integrale

500g di farina integrale
5-6 uova
2,5ml (½ cucchiaino) di sale
15ml di olio

pasta rossa

500g di farina di grano tenero
4-5 uova
75g di purè di pomodoro
2,5ml (½ cucchiaino) di sale
15ml di olio

Preparazione

Versare nel recipiente di miscelazione la farina, il sale, l'olio e le uova sbattute (se pertinente, miscelare le uova con purè di pomodoro).
Amalgamare gli ingredienti con la frusta a K, prima a velocità 'min' per 10 secondi e poi a velocità 1 per 15 secondi. Spegnere l'apparecchio e staccare gli ingredienti dal recipiente e dall'utensile.
Disinserire la frusta e sostituirla con il gancio impastatore. Continuare a miscelare gli ingredienti a velocità 1 per circa 2 minuti, oppure fino a formare appena l'impasto.
Spegnere ed estrarre l'impasto dal recipiente, quindi continuare a lavorarlo a mano, fino ad avere una pasta morbida. Per i migliori risultati, avvolgere l'impasto in un panno e lasciarlo riposare per circa 15 minuti prima farlo passare attraverso l'accessorio per fare la pasta..
Montare l'accessorio per pasta piatta e seguire le istruzioni fornite in precedenza.

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

antes de utilizar o seu acessório Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.

segurança

- Desligue a aplicação antes de encaixar e remover o acessório.
- Mantenha os dedos afastados das partes em movimento e aberturas do acessório.
- Certifique-se que o acessório está seguro na posição correcta antes de ligar o aparelho.
- Nunca deixe o equipamento sozinho em funcionamento.
- Nunca utilize um acessório e/ou equipamento danificado.
- Certifique-se sempre que as peças e o vestuário solto se encontram afastados do equipamento antes de proceder à sua utilização.
- Para evitar choques eléctricos nunca deixe molhar a unidade eléctrica, o cabo ou a ficha.
- Nunca deixe o cabo dependurado num local onde uma criança o possa agarrar.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

legenda

① botão ajustável
② rolo de alimentação da pasta
③ acessório para alisar a pasta

para montar

1. Remova a tampa de saída pressionando-a no topo e retirando-a depois ❶.
2. Com o acessório de fazer massa na posição apresentada, insira-o na saída, e rode em seguida para a posição correcta ❷.

para utilizar o acessório de fazer massa

1. Faça a sua massa para pasta. Siga uma das receitas de massa apresentadas.
2. Posicione o botão ajustável na lateral do acessório para pasta para o número 1, puxando o botão para fora e rodando.
3. Estique uma peça de massa e espalhe alguma farinha entre os rolos.
4. Rode a máquina de cozinha para a velocidade 1 (irá ver os rolos a rodar).
5. Passe o pedaço de massa através dos rolos repetidamente até obter uma superfície lisa. (dobrar a massa em metade no sentido do seu comprimento ou largura entre os rolos irá ajudar a obter este efeito).
6. Ajuste o botão progressivamente de 1 a 9, voltando a colocar a massa através do acessório até alcançar a espessura desejada ❸.
   Recomenda-se uma espessura de massa entre 5 e 7.
7. Corte a pasta conforme as peças que deseja. Utilize de acordo com a receita.

utilização de um acessório adicional

tagliatelle (AX971),
tagliolini (AX972),
trenette (AX973)
e esparguete (AX974)

1 Para utilizar estes acessórios deverá primeiro enrolar a pasta com o acessório para alisar pasta (AX970).
2 Para ajustar qualquer um dos anexos disponíveis, siga as instruções “para montar”.
3 Alimente a pasta amassada através do acessório para pasta e os modelos de corte irão cortar a pasta de forma a criar as diferentes variações de pasta ❹.
4 A pasta pode ser preparada até 4 horas antes da cozedura.

para cozinhar a pasta

1 Ferva uma panela com três quartos de água. Adicione sal a gosto.
2 Opcionalmente poderá adicionar uma pequena quantidade de azeite à água, que ajuda a evitar que a pasta se cole.
3 Adicione a pasta e deixe ferver em lume brando durante cerca de 2-4 minutos, consoante o gosto.

limpeza

Não lave qualquer peça na máquina de lavar loiça.

1 Remova o acessório e limpe com um pano um pouco húmido. Não submerja em água.

receitas

massa básica para pasta

500g (1lb 2oz) de farinha, qualidade 00 ou simples
5-6 ovos
2.5ml (½ colher) de sal
15ml de azeite

pasta integral

500g (1lb 2oz) de farinha integral
5-6 ovos
2.5ml (½ colher) de sal
15ml de azeite

pasta rosa

500g (1lb 2oz) de farinha, qualidade 00 ou simples farinha
4-5 ovos
75 g (3 oz) de puré de tomate
2.5ml (½ colher) de sal
15ml de azeite

Método

Deite a farinha, o sal, o azeite e os ovos batidos (os ovos devem ser batidos com puré de tomate, se aplicável) numa taça de mistura. Misture os ingredientes com a vara misturadora na velocidade “min” durante 10 segundos, passando em seguida para a velocidade 1 durante 15 segundos. Desligue e rape a taça e o acessório. Remova a vara misturadora e substitua-a pelo gancho da massa de pão e continue a misturar na velocidade 1 durante aproximadamente 2 minutos ou até que a massa esteja formada. Desligue e remova a massa e continue a amassa-la à mão até obter uma massa macia. Para melhores resultados embrulhe a massa num pano e deixe-a repousar durante aproximadamente 15 minutos antes de a estender com o acessório de fazer massa. Coloque o acessório de estender massa e siga as instruções anteriores.

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

antes de usar su accesorio Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

seguridad

- Apague el aparato antes de acoplar y de sacar este accesorio.
- Mantenga los dedos alejados de las piezas movibles y de las aperturas del accesorio.
- Asegúrese de que el accesorio haya quedado bien sujeto en su posición antes de encender el aparato.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando se esté utilizando.
- Nunca utilice un accesorio y/o aparato dañado.
- Antes de utilizar este accesorio, asegúrese siempre de que no haya artículos ni ropa sueltos.
- Para evitar descargas eléctricas, nunca permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- No permita nunca que el cable cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

elementos principales

① mando ajustable
② rodillo para introducir la pasta
③ accesorio para pasta laminada

para montar

1 Retire la tapa de salida presionando su parte superior y levantándola ❶.
2 Con el aparato para hacer pasta en la posición mostrada, encaje en la salida, entonces gire para que quede sujeto en su posición ❷.
3 Suelte el tirador de retención.

para utilizar la máquina para pasta

1 Haga la masa de pasta. Siga una de las recetas para masa de pasta facilitadas.
2 Ponga el mando ajustable que se encuentra en el lateral del accesorio para pasta en el número 1 sacando el mando y girándolo.
3 Lamine un poco de masa y espolvoree un poco de harina entre los rodillos.
4 Ponga la máquina de cocina en la velocidad 1 (verá que los rodillos dan vueltas).
5 Pase el trozo de masa a través de los rodillos, repitiendo el proceso hasta obtener una superficie suave. (El hecho de doblar la masa por la mitad a lo ancho o a lo largo entre las laminaciones, le ayudará a conseguirlo).

6 Ajuste el mando de forma progresiva desde el 1 al 9, volviendo a poner cada vez la masa por el accesorio para obtener el espesor deseado ❸. Se recomienda utilizar los ajustes 5 a 7 para el espesor de la pasta.
7 Corte la pasta enrollada en los trozos que desee y que pueda manipular.
Utilice según sea necesario.

utilización de un accesorio adicional

tagliatelle (AX971), tagliolini (AX972), trenette (AX973) y espaguetis (AX974)

1 Para utilizar estos accesorios, habrá enrollado la pasta utilizando primero el accesorio para pasta laminada (AX970).
2 Para acoplar cualquiera de los demás accesorios disponibles, siga las instrucciones del apartado “para montar”.
3 Pase la pasta enrollada por el accesorio para pasta y las diferentes cuchillas cortarán la pasta para crear diferentes tipos de pasta ❹.
4 Se puede dejar la pasta hasta 4 horas antes de cocinar.

para cocinar pasta

1 Ponga a hervir una cazuela con tres cuartas partes de agua. Añada la sal al gusto.
2 La adición al agua de una pequeña cantidad de aceite de oliva es opcional, pero puede ayudar a evitar que la pasta se pegue.
3 Añada la pasta y deje hervir a fuego lento durante aproximadamente 2 a 4 minutos, al gusto.

limpieza

No lave ninguna pieza en el lavavajillas.

1 Retire el accesorio y limpie con un trapo húmedo limpio. No sumerja el aparato en agua.

recetas

masa básica para pasta

500 g de harina de grado 00 ó harina normal
5-6 huevos
2,5 ml (½ cucharada) de sal
15 ml de aceite

pasta integral

500 g de harina integral
5-6 huevos
2,5 ml (½ cucharada) de sal
15 ml de aceite

pasta rossa

500 g de harina de grado 00 ó harina normal
4-5 huevos
75 g de tomate concentrado
2,5 ml (½ cucharada) de sal
15 ml de aceite

Método

Ponga la harina, la sal, el aceite y los huevos batidos (si procede, los huevos se mezclarán con el tomate concentrado) en el bol para mezclar. Mezcle los ingredientes con el batidor K a velocidad mínima “min” durante 10 segundos, luego a velocidad 1 durante 15 segundos. Desconecte y rasque el bol y el utensilio. Retire el batidor y sustitúyalo por el gancho de amasar, y siga mezclando a velocidad 1 durante 2 minutos, aproximadamente, o hasta que se forme una masa. Desconecte y retire la masa; siga amasando a mano hasta obtener una masa suave. Para obtener los mejores resultados, tape la masa y déjela reposar durante 15 minutos, aproximadamente, antes de pasarla por el rodillo con el accesorio para pasta. Acople el accesorio para hacer pasta laminada y siga las instrucciones anteriores.

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

finden Kenwood tilbehøret tages i brug

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.

sikkerhed

- Sluk for køkkenmaskinen før tilbehøret monteres og fjernes.
- Hold dine fingre væk fra dele i bevægelse samt åbningerne på tilbehøret.
- Kontrollér at anordningen er korrekt fastgjort, før der tændes for røremaskinen.
- Lad aldrig køkkenmaskinen stå uden opsyn mens den er i brug.
- Brug aldrig et beskadiget tilbehør og/eller køkkenmaskine.
- Sørg altid for at løse dele og tøj er holdt væk, før tilbehøret tages i brug.
- Lad aldrig motorenhed, ledning eller stik blive våde for at undgå elektriske stød.
- Lad aldrig ledningen hænge ned, hvor et barn kan gribe fat i den.
- Dette apparat er ikke tilsigtet brug af personer (inklusiv børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

oversigt

① Justerbar knap
② Indfødningsruller til pasta
③ fladpastatilbehør

sådan samles produktet

1 Borttag dæksel til kraftudtag ved at trykke på toppen og derefter løfte den af ❶.
2 Når pastamaskinen er i den viste position monteres den i kraftudtaget og drejes derefter til den korrekte position ❷.

sådan bruger du din pastamaskine

1 Tilbered din pastadej. Følg én af de medleverede dejopskrifter.
2 Indstil den justerbare knap på siden af pastatilbehøret til nummer 1 ved at trække knappen ud og dreje den.
3 Fladgør et stykke dej og drys noget mel mellem rullerne.
4 Drej køkkenmaskinen hen til hastighed 1 (du ser nu rullerne rulle).
5 Kom dejstykket gennem rullerne, og gentag indtil du har en jævn overflade. (Det kan være en hjælpe at folde dejen i halv på kryds eller tværs mellem rullerne for at opnå dette).
6 Flyt knappen progressivt fra 1 til 9, hver gang dejen genindføres gennem tilbehøret for at opnå den ønskede tykkelse ❸. Indstillingen 5 til 7 for pastatykkelse er anbefalet.
7 Skær den rullede pasta i ønskede/håndterbare stykker. Bruges som ønsket.

brug af ekstra tilbehør

tagliatelle (AX971),
tagliolini (AX972),
trenette (AX973)
og spaghetti (AX974)

1 For at kunne bruge disse tilbehør, skal du have rullet pastaen ud ved brug af fladpastatilbehøret (AX970) først.
2 For at kunne montere tilgængeligt, ekstra tilbehør, skal du følge "samle" instruktionerne.
3 Indfør den udrullede pasta gennem pastatilbehøret og de forskellige skæringer vil skære pastaen ud og danne forskellige pastavariationer ❹.
4 Pasta kan stå op til 4 timer før det tilberedes.

sådan tilbereder du pasta

1 Kom en gryde fyldt trekvart med vand i kog. Tilfør salt efter smag.
2 Det er valgfrit at tilføre en smule olivenolie i vandet, dette kan hjælpe med til at pastaen ikke klistre.
3 Tilfør pastaen og kog det let i 2 til 4 minutter alt efter smag.

rengøring

Ingen dele må vaskes i opvaskemaskinen.

1 Borttag anordningen og rengør med en fugtig klud. Må ikke nedsænkes i væske.

opskrifter

grundopskrift til pastadej

500g mel 00 klasse eller almindeligt mel
5-6 æg
2,5ml (½tsk) salt
15ml olie

groft pasta

500g usigtet mel
5-6 æg
2,5ml (½tsk) salt
15ml olie

pasta rossa

500g mel 00 klasse eller almindeligt mel
4-5 æg
75 g tomatpuré
2,5ml (½tsk) salt
15ml olie

Tilberedelse
Kom mel, salt, olie og piskede æg (æggene bør piskes med tomatpuré ved den pågældende opskrift) i køkkenskålen.
Ingredienserne røres med K-spaden på 'min' hastighed i 10 sekunder og derefter ved hastighed 1 i 15 sekunder. Sluk og skrab blandingen af skål og redskab. Fjern K-spaden og erstat den med dejkrogen. Rør igen dejen på hastighed 1 i cirka 2 minutter, eller indtil dejen har samlet sig. Sluk og tag dejen ud af skålen og fortsæt med at ælte i hånden, indtil denne har en jævn konsistens. For bedste resultat, tildæk dejen og lad den hvile i cirka 15 minutter inden den rulles ud med pastaanordningen. Montér det flade tilbehør til udrulning af pastadejen, og følg de foregående anvisninger.

Svenska

Vik ut främre omslaget innan du börjar läsa, så att du kan följa med på bilderna.

innan du använder ditt tillbehör från Kenwood

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.

säkerhet

- Stäng av apparaten innan du sätter i och tar bort det här tillbehöret.
- Håll fingrarna borta från rörliga delar och öppningarna på apparaten.
- Se till att tillbehöret sitter ordentligt på plats innan du sätter igång mixern.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- Använd aldrig ett skadat tillbehör och/eller apparat.
- Sätt alltid fast lösa delar och kläder innan du använder tillbehöret.
- Låt aldrig kraftdelen, sladden eller kontakten bli våta. Då kan du få elektrisk stöt.
- Låt aldrig sladden hänga ner så ett barn kan gripa tag i det.
- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

nyckel

① inställbart vred
② pastamatningsvals
③ tillbehör för platt pasta

sätta ihop

1. Ta bort locket till uttaget genom att trycka på dess ovansida och sedan lyfta av ❶.
2. Med pastamaskinen i läget som visas sätter du den i uttaget och vrider den sedan på plats ❷.

använda pastamaskinen

1. Gör pastadeg. Följ ett av de medföljande degrecepten.
2. Sätt det inställbara vredet på sidan av pastatillbehöret på nummer 1 genom att dra ut och vrida.
3. Platta ut en bit av degen och strö lite vetemjöl mellan valsarna.
4. Vrid köksmaskinen till hastighet 1 (du ser att valsarna går runt).
5. För in en bit deg genom valsarna flera gånger tills du får en slät yta. (Det är lättare att uppnå detta om du viker degen på hälften på bredden eller längden mellan valsarna.)
6. Ställ in vredet progressivt från 1 till 9 och mata in degen varje gång genom tillbehöret för att få önskad tjocklek ❸. Vi rekommenderar att inställningarna 5 till 7 används för pastans tjocklek.
7. Skär den valsade pastan i önskade/hanterbara bitar.
   Använd efter behov.

använda ytterligare ett tillbehör

tagliatelle (AX971),
tagliolini (AX972),
trenette (AX973)
och spaghetti (AX974)

1 Om du vill använda dessa tillbehör måste du först ha rullat ut pasta med tillbehöret för platt pasta (AX970).
2 Följ anvisningarna i avsnittet ”sätta ihop” om du vill sätta på något av tillbehören.
3 Mata den valsade pastan genom pastatillbehöret, så skivar de olika knivarna pastan till bitar med olika utseende ❹.
4 Pastan kan stå i upp till 4 timmar före tillagning.

tillaga pasta

1 Koka upp vatten i en kastrull fylld till tre fjärdedelar. Tillsätt salt efter smak.
2 Om du vill kan du tillsätta en liten mängd olivolja i vattnet eftersom pastan då inte klibbar ihop så lätt.
3 Tillsätt pastan och koka sakta i cirka 2 till 4 minuter efter smak.

rengöring

Maskindiska inte några delar.

1 Ta bort tillbehöret och torka ren med en fuktad trasa. Sänk inte ned i vatten.

recept

naturell pastadeg

500 g vetemjöl 00-grad eller vanligt vetemjöl
5-6 ägg
2,5 ml (½tsk) salt
15 ml olja

fullkornspasta

500 g fullkornsvetemjöl
5-6 ägg
2,5 ml (½tsk) salt
15 ml olja

röd pasta

500 g vetemjöl 00 grad eller vanligt vetemjöl
4-5 ägg
75 g tomatpuré
2,5 ml (½tsk) salt
15 ml olja

Metod

Lägg vetemjöl, salt, olja och de vispade äggen (äggen ska blandas med tomatpurén) i blandarskålen.
Blanda ingredienserna med K-vispen på 'min'-hastigheten i 10 sekunder och sedan på hastighet 1 i 15 sekunder. Stäng av och skrapa ren skålen och redskapet. Ta bort vispen och byt ut mot degkroken. Fortsätt att blanda på hastighet 1 i cirka 2 minuter eller tills en deg precis bildats. Stäng av, ta bort degen och fortsätt knåda för hand tills en mjuk deg bildats. Resultatet blir bäst om du lindar in degen och låter den vila i cirka 15 minuter innan du rullar ut den med pastatillbehöret. Sätt det platta pastatillbehöret och följ föregående instruktioner.

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

før du bruker Kenwood-tilbehøret

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle etiketter.

sikkerhet

- Slå maskinen av før du setter på og tar av dette tilbehøret.
- Hold fingrene unna bevegelige deler og åpningene på tilbehøret.
- Sørg for at tilbehøret er festet på plass før du slår på mikseren.
- Ikke gå fra maskinen når den er i bruk.
- Ikke bruk skadet tilbehør og/eller maskin.
- Sørg alltid for at løse gjenstander og klær er festet før du bruker dette tilbehøret.
- Unngå elektrisk støt – la aldri motordelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Ikke la ledningen henge ned der et barn kan få tak i den.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen

deler

① justerbar knott
② matekjevle
③ tilbehør til flat pasta

montering

1 Ta av uttaksdekselet ved å trykke oppå det og deretter løfte det av ❶.
2 Med pastaapparatet i posisjonen som vist skal du sette det i uttaket og deretter vri det på plass ❷.

slik bruker du pastatilbehøret

1 Lag pastadeigen. Følg en av oppskriftene som ligger ved.
2 Still den justerbare knotten på siden av pastatilbehøret på nummer 1 ved å trekke knotten ut og vri den.
3 Trykk litt deig flat og strø litt mel mellom kjevlene.
4 Slå kjøkkenmaskinen på hastighet 1 (du ser at kjevlene går rundt).
5 Før deigstykket gjennom kjevlene, og gjenta til du får en jevn overflate. (Det hjelper å brette deigen i to enten på tvers eller på langs, mellom hver gang du kjevler).
6 Vri knotten trinnvist fra 1 til 9, og før deigen gjennom tilbehøret igjen hver gang til du får ønsket tykkelse ❸. Pastatykkelsen som fås ved å bruke 5 til 7 anbefales.
7 Skjær den utkjevlete pastaen i ønskete/håndterbare biter. Bruk etter behov.

slik bruker du et ekstra tilbehør

tagliatelle (AX971),
tagliolini (AX972),
trenette (AX973)
og spaghetti (AX974)

1 Før du bruker det forskjellige tilbehøret må du først kjevle ut pastadeigen ved hjelp av det flate pastatilbehøret (AX970).
2 Alt tilgjengelig tilbehør settes på ved å følge “monterings”-anvisningen.
3 Før den utkjevlete pastaen gjennom pastatilbehøret og de forskjellige knivene skjærer pastaen i forskjellige pastavarianter ❹.
4 Pasta kan stå inntil 4 timer før den kokes.

koke pasta

1 Varm opp en kjele tre kvart full med vann til kokepunktet. Ha i salt etter smak.
2 Hvis du vil kan du ha litt olivenolje i vannet – dette kan bidra til å hindre at pastaen blir klebrig.
3 Ha i pastaen og småkok i ca. 2 til 4 minutter, etter smak og behag.

rengjøring

Ikke vask noen av delene i oppvaskmaskin.

1 Ta av tilbehøret og tørk rent med en fuktig klut. Ikke legg det i vann.

oppskrifter

grunndeig til pasta

500 g mel 00 grad eller vanlig hvetemel
5-6 egg
2, 5 ml (½ts) salt
15 ml olje

grov pasta

500 g grovmel
5-6 egg
2,5 ml (½ts) salt
15 ml olje

pasta rossa

500 g mel 00 grad eller vanlig hvetemel
4-5 egg
75 g tomatpuré
2,5 ml (½ts) salt
15 ml olje

Framgangsmåte
Ha mel, salt, olje og de sammenvispede eggene (eggene skal blandes med tomatpureen hvis relevant) i blandebollen.
Bland ingrediensene med K-spaden på "min" i ca. 10 sekunder, og deretter på 1 i ca. 15 sekunder. Slå apparatet av og skrap ned bollen og redskapen. Ta ut spaden og sett i deigkroken og fortsett å blande på 1 i ca. 2 minutter eller til det akkurat er blitt en deig. Slå av apparatet og ta ut deigen og fortsett å kna for hånd til du har fått en jevn deig. For best resultat skal du pakke inn deigen og la den hvile i ca. 15 minutter før du kjevler den ut med pastatilbehøret. Sett på det flate pastatilbehøret og følg tidligere bruksanvisning.

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki kuvien esiinsaamiseksi

ennen Kenwood-lisälaitteen käyttöä

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.

turvallisuus

- Sammuta laitteesta virta ennen tämän lisälaitteen kiinnittämistä tai irrottamista.
- Pidä sormet loitolla liikkuvista osista ja lisälaitteen aukoista.
- Varmista aina ennen vatkaimen käynnistämistä, että laite on kiinnitetty siihen tiukasti.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Älä koskaan käytä viallista laitetta tai lisävarustetta.
- Kiinnitä aina irtonaiset osat ja löysät vaatteet ennen tämän laitteen käyttämistä.
- Sähköiskuvaaran välttämiseksi älä anna runko-osan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä anna liitosjohdon roikkua sellaisessa paikassa, missä lapsi voi tarttua siihen.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

selitykset

① säädettävä nuppi
② pastatela
③ litteän pastalevyn lisälaite

kokoaminen

1 Irrota aukon suoja painamalla yläosaa ja nostamalla irti ❶.
2 Kun pastakone on kuvassa ❷ näkyvässä asennossa, paikanna aukko ja käännä paikoilleen.

pastakoneen käyttäminen

1 Valmista pastataikina. Käytä jotain laitteen mukana toimitettua pastataikinaohjetta.
2 Aseta pastakoneen säädettävä nuppi asentoon 1 vetämällä ja kiertämällä nuppia.
3 Litistä pala taikinaa ja levitä jauhoja telojen väliin.
4 Valitse yleiskoneen nopeudeksi 1. Huomaat telojen pyörivän.
5 Syötä taikinapala useita kertoja telojen läpi, kunnes taikinan pinta on tasainen. Pinnasta tulee helpommin tasainen, kun taittelet taikinan kaksinkerroin pituus- tai leveyssuuntaan.
6 Saat taikinalevystä haluamasi paksuista säätämällä nuppia asentoihin 1–9 ja syöttämällä taikinan telojen läpi aina uudelleen ❸. Pastalevyn suositeltu paksuus saadaan asennoissa 5–7.
7 Leikkaa valmis pasta haluamasi kokoisiksi paloiksi.
Käytä haluamallasi tavalla.

lisävarusteiden käyttäminen

tagliatelle (AX971),
tagliolini (AX972),
trenette (AX973)
ja spaghetti (AX974)

1 Näiden lisävarusteiden käyttäminen edellyttää, että pastataikina käsitellään ensin pastalisävarusteen AX970 avulla.
2 Voit kiinnittää lisävarusteen noudattamalla sen kiinnitysohjeita.
3 Syötä pastataikina pastalaitteen läpi. Leikkurit leikkaavat pastataikinan erilaisiksi lopputuotteiksi ❹.
4 Pasta voi odottaa keittämistä enintään 4 tuntia.

pastan keittäminen

1 Kiehauta keitinvesi. Lisää suolaa maun mukaan.
2 Voit halutessasi lisätä keitinveteen hieman oliiviöljyä. Se voi estää pastaa tarttumasta kiinni.
3 Lisää pasta ja anna kiehua hiljalleen 2–4 minuuttia.

puhdistaminen

Älä pese mitään osia astianpesukoneessa.

1 Irrota laite ja pyyhi puhtaaksi kostean liinan avulla. Älä upota veteen.

ruokaohjeita

peruspastataikina

500 g vehnäjauhoja
5-6 kananmunaa
1/2 tl suolaa
15 tl öljyä

kokojyväpasta

500 g kokojyväjauhoja
5-6 kananmunaa
1/2 tl suolaa
15 tl öljyä

pasta rossa

500 g vehnäjauhoja
4-5 kananmunaa
75 g tomaattipyrettä
1/2 tl suolaa
15 tl öljyä

Valmistaminen

Kaada jauhot, suola, öljy ja vatkatut kananmunat sekoituskulhoon. Jos käytät tomaattipyrettä, vatkaa se jauhojen sekaan.
Sekoita aineosia K-vatkaimella pienimmällä nopeudella 10 sekunnin ajan. Sekoita tämän jälkeen 15 sekunnin ajan nopeudella 1. Sammuta laite. Kaavi kulho ja vatkain. Poista vatkain ja vaihda sen tilalle taikinakoukku. Jatka sekoittamista nopeudella 1 noin 2 minuutin ajan tai kunnes taikina on juuri ja juuri valmista. Sammuta virta ja irrota taikina. Jatka vaivaamista käsin, kunnes taikina on tasaista. Saat parhaat tulokset antamalla taikinan levätä noin 15 minuuttia ennen pastan valmistamista pastalaitteen avulla. Kiinnitä litteä pastantekolaite ja noudata edellisiä ohjeita.

Türkçe

<u>**Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız**</u>

Kenwood aksesuarını kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın güvenlik.

güvenlik

- Bu eki yerlştirmeden ve kaldırmadan önce cihazı kapatın.
- Parmaklarınızı ekin üzerindeki hareketli parçalardan ve açıklıklardan uzak tutun.
- Mikseri açmadan önce eklentinin güvenilir konumda olduğundan emin olun.
- Çalışırken cihazın başından ayrılmayın.
- Hiç bir zaman hasarlı ek ve/veya cihaz kullanmayın.
- Bu eki kullanmadan önce eşyaların ve giysilerin güvenli olduğundan her zaman emin olun.
- Ceryana çarpılmamak için aygıtın güç birimini, elektrik kordonunu ve fişini ıslatmayınız.
- Elektrik kordonunu hiçbir zaman sarkık bırakmayınız. Çünkü çocuklar kordonu çekip aygıtı düşürebilir.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyusal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

bölümler

① ayarlabilir düğme
② makarna merdanesi
③ makana açma eki

monte etme

1 Dış kapağı üstüne basarak çıkarın sonra kaldırın ❶.
2 ❷'de gösterilen pozisyondaki makarna yapıcısı ile çıkışa yerleştirin sonra pozisyona getirin.

makarna yapıcınızı kullanma

1 Makarna hamurunuzu yapın. Sağlanan hamur tariflerinden birini kullanın.
2 Makarna ekinin aynındaki ayarlanabilir düğmeyi çekerek ve çevirerek 1 numaraya ayarlayın.
3 Bir parça hamuru düzleştirin ve makaraların arasına biraz un serpin.
4 Mutfak makinesini hız 1'e getirin (makaraların döndüğünü göreceksiniz).
5 Bir parça hamuru düzgün bir yüzey elde edinceye kadar makaralardan geçirin. (Hamuru genişliğinin veya uzunluğunun yarısı kadar katlamak bunu elde etmeye yardım edecektir.)
6 İstenilen inceliği elde etmek için her defasında hamuru ekin içinden yeniden besleyerek düğmeyi kademe kademe 1'den 9'a kadar ayarlayın ❸. Makarna kalınlığı için 5'den 7'ye kadar olan ayarlar önerilmiştir.
7 Açılmış makarnayı istenilen/ayarlanabilen parçalar halinde kesin.
Gerektiği gibi kullanın.

ek kullanımı

tagliatelle (AX971),
tagliolini (AX972),
trenette (AX973)
ve spagetti (AX974)

1 Bu ekleri kullanmak için makarna açma ekini (AX970) kullanarak makarnayı açmalısınız.
2 Mevcut olan eklerden herhangi birini yerleştirmek için “monte etme” talimatlarını uygulayın.
3 Açılmış makarnayı makarna ekine koyun ve değişik kesiciler farklı makarna çeşitleri yaratmak için makarnayı kesecekledir ❹.
4 Makarna pişirmeden önce 4 saat e kadar saklanabilir.

makarnanın pişirilmesi

1 Dörtte üçü suyla dolu tencereyi kaynatın. Tuz ekleyin.
2 Suya küçük bir miktar zeytin yağı eklenmesi makarnaların yapışmasını engelleyecektir.
3 Makarnayı ekleyin ve yaklaşık 2 ila 4 dakika kaynatın.

temizleme

Aygıtın hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayınız.

1 Eklentiyi çıkarın ve nemli bir bezle temizleyin. Suya sokmayın.

tarifler

basit makarna hamuru

500gr (1lb 2oz) çok ince veya sade un
5-6 yumurta
2.5ml (1/2yk) tuz
15ml yağ

doygun makarna

500gr (1lb 2oz) doygun un
5-6 yumurta
2.5ml (1/2yk) tuz
15ml yağ

makarna rossa

500gr (1lb 2oz) çok ince veya sade un
4-5 yumurta
75 gr (3oz) salça
2.5ml (1/2yk) tuz
15ml yağ

Yöntem

Unu, tuzu, yağı ve yumurtaları (yumurtalar salça ile karıştırılmalıdır) karıştırma kasesine koyun.
10 saniye boyunca malzemeleri K çırpıcı ile minimum hızda karıştırın, sonra 15 saniye boyunca hız 1’de karıştırın. Kapatın ve kaseyi ve aleti kazıyın. Çırpıcıyı çıkarın ve hamur kancasını ile yeniden takın ve yaklaşık 2 dakika boyunca ve hamur şekle girinceye kadar hız 1’de çalıştırmaya devam edin. Kapatın ve hamuru çıkartın ve pürüzsüz bir hamur elde edilene kadar el ile yoğurmaya devam edin. En iyi sonuçlar için, hamuru sarın sonra makarna ekiyle açmadan önce yaklaşık 15 dakika boyunca dinlendirin. Makarna açma ekini yerleştirin ve önceki talimatları uygulayın.

Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením dříve než použijete nástavec Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.

bezpečnost

- Před připojením a odpojením příslušenství přístroj vypněte.
- Držte prsty v bezpečné vzdálenosti od pohyblivých částí a otvorů příslušenství.
- Předtím, než mixér zapnete, ujistěte se, že příslušenství je zajištěno ve své pozici.
- Je-li přístroj zapnutý, nikdy jej nenechávejte bez dozoru.
- Jsou-li přístroj nebo příslušenství poškozeny, nepoužívejte je.
- Před použitím tohoto příslušenství zajistěte všechny volné části oděvu a přívěšky.
- Dbejte na to, aby spotřebič, šňůra ani zástrčka nebyly vlhké - zabráníte tím úrazu elektrickým proudem.
- Nikdy nenechávejte kabel viset dolů, kde by ho mohly zachytit děti.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

legenda

① regulace tloušťky
② podávací váleček
③ váleček k nastavení tloušťky

montáž

1 Kryt výpusti odmontujete tak, že stiskněte její vrchní část a nadzvednete jej ❶.
2 Přístroj na těstoviny umístěte podle obrázku a nastavte výstup, potom jej otočte do své polohy ❷.

použití nástavce na těstoviny

1 Připravte těsto na těstoviny. Postupujte podle některého z níže uvedených receptů.
2 Vytáhněte otočný knoflík na boku příslušenství a otočte jej do polohy 1.
3 Vyválejte trochu těsta a válečky příslušenství zaprašte trochou mouky.
4 Ovladač rychlosti motoru nastavte na 1 (válečky se začnou otáčet).
5 Opakovaně protáhněte těsto mezi válečky, dokud není hladké. (Tomu pomůžete přeložením těsta po délce nebo po šířce.)
6 Při každém protažení těsta knoflík na boku přístroje postupně nastavujte na vyšší hodnotu (1 - 9), až získáte požadovanou tloušťku ❸. Doporučená tloušťka pro těstoviny je 5 až 7.
7 Hotové plátky těsta nakrájejte na požadovanou šířku.
Zpracujte podle potřeby.

použití doplňkového příslušenství

tagliatelle (AX971),
tagliolini (AX972),
trenette (AX973)
a spaghetti (AX974)

1 Chcete-li použít toto příslušenství, musíte nejprve připravit těsto pomocí válečku k nastavení tloušťky (AX970).
2 Doplňkové příslušenství nasaďte podle pokynů v oddíle „montáž“.
3 Připravené těsto zpracujte pomocí vybraného příslušenství. Jejich různě uspořádané nože vytvoří příslušný druh těstovin ❹.
4 Takto připravené těstoviny uvařte nejpozději do čtyř hodin.

vaření těstovin

1 Hrnec naplňte ze tří čtvrtin vodou a přiveďte k varu. Osolte podle chuti.
2 Do vody můžete přidat malé množství olivového oleje, který zabrání slepení těstovin.
3 Do vroucí vody vhoďte těstoviny a podle chuti vařte 2 až 4 minuty.

čištění

Nemyjte žádnou součást v myčce na nádobí.

1 Příslušenství odmontujte a utřete jej vlhkým hadříkem. Neponořujte je do vody.

recepty

základní těsto na těstoviny

500 g hladké nebo polohrubé mouky
5-6 vejce
2,5 ml (1/2 lžičky) soli
15 ml oleje
voda, je-li třeba těsto zředit

celozrnné těstoviny

500 g celozrnné mouky
5-6 vejce
2,5 ml (1/2 lžičky) soli
15 ml oleje

růžové těstoviny

500 g hladké nebo polohrubé mouky
4-5 vejce
75 g rajského protlaku
2,5 ml (1/2 lžičky) soli
15 ml oleje

Příprava
Mouku, sůl, olej a našlehaná vejce (při přípravě růžových těstovin šlehejte vejce s protlakem) přidejte do mísy. Po dobu 10 sekund míchejte přísady pomocí šlehače K na „min.“ rychlost, potom jej přepněte na rychlost 1 po dobu 15 sekund. Přístroj vypněte a oškrábejte misku a nástroj. Odmontujte šlehač a nahraďte jej hákem na těsto a pokračujte míchání na rychlost 1 po dobu přibližně 2 minut nebo dokud se těsto nezformuje. Přístroj vypněte a vyjměte těsto a pokračujte v hnětení ručně, dokud nezískáte jemné těsto. Nejlepšího výsledku dosáhnete, pokud těsto zabalíte a necháte jej odpočinout po dobu asi 15 minut předtím, než jej začnete válet pomocí nástrojů na těstoviny. Na přístroj nasaďte plochý nástroj a pokračujte podle pokynů uvedených výše.

Az használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók – olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt

mielőtt használatba veszi a Kenwood tartozékokat

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!

biztonság

- Kapcsolja ki a készüléket, mielőtt ezt a tartozékot berakná illetve eltávolítaná.
- Tartsa távol ujjait a tartozék mozgó alkatrészeitől és nyílásaitól.
- A robotgép bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a tartozék rögzítve van-e a helyén.
- Működés közben soha ne hagyja őrizetlenül a készüléket.
- Soha ne használjon sérült tartozékot és/vagy készüléket.
- A tartozék használata előtt mindig helyezze biztonságba az elöl hagyott tárgyakat és ruházatot.
- Az áramütés elkerülése érdekében a géptestet, a hálózati vezetéket és a dugaszt mindig tartsa szárazon.
- Vigyázzon, hogy soha ne lógjon le vezeték olyan helyen, ahol egy gyermek elérheti.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek (a gyermekeket is beleértve), akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentális téren korlátozottak, illetve amennyiben nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha egy, a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy arra vonatkozóan utasításokkal látta el őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játsszanak.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

jelmagyarázat

① beállítótárcsa
② tésztanyújtó henger
③ lapos tészta tartozék

összeszerelés

1 Távolítsa el a meghajtó fedelét, lenyomva annak tetejét, majd felemelve ❶.
2 A tésztakészítőt az ábrán látható helyzetben tartva ❷, keresse meg a meghajtót, majd fordítsa a helyére.

a tésztagép használata

1 Készítse el a tésztamasszát. Járjon el a mellékelt tésztareceptek valamelyike szerint.
2 Állítsa a tésztakészítő tartozék oldalán található beállítótárcsát 1 állásba, a tárcsa kihúzásával és elforgatásával.
3 Lapítson el egy tésztadarabot, és szórjon egy kevés lisztet a hengerek közé.
4 Állítsa a robotgépet 1-es sebességbe (ekkor forogni kezdenek a hengerek).
5 Csúsztassa be a tésztadarabot a hengerek közé, mindaddig ismételgetve a műveletet, míg sima felületet nem kap. (Ennek elérése érdekében széltében vagy hosszában összehajtogatva helyezze be a tésztát a hengerek közé).

6 Állítsa a beállítótárcsát fokozatosan 1-ről 9-re, újra meg újra becsúsztatva a tésztadarabot a hengerek közé, mindaddig, míg el nem éri a kívánt vastagságot ❸. Tészta vastagsághoz az 5-7 beállítást javasoljuk.
7 Vágja a kinyújtott tésztát tetszés szerinti /kezelhető darabokra. Használja fel tetszés szerint.

további tartozékok használata

tagliatelle (szalagtészta) (AX971), tagliolini (cérnametélt) (AX972), trenette (lapos spagetti) (AX973) és spagetti (AX974)

1 Ezeknek a tartozékoknak a használatához előbb ki kell nyújtania a tésztát a lapos tészta tartozékkal (AX970).
2 A kiegészítő tartozékok felszerelésekor járjon el az "összeszerelés" részben adott utasítások szerint.
3 Helyezze be a kinyújtott tésztát a tésztakészítő tartozékba, és a különféle vágóbetétek különböző formájúra vágják a tésztát. ❹.
4 A főzésig max. 4 óra telhet el.

a tészta főzése

1 Töltsön meg egy lábast 3/4 részéig vízzel, és forralja fel. Sózza ízlés szerint.
2 Javasoljuk, hogy tegyen a vízbe egy kevés olívaolajat, ami segít megakadályozni, hogy a tészta összeragadjon.
3 Tegye bele a tésztát a vízbe, és forralja tovább kis lángon további 2-4 percig, ízlés szerint.

tisztítás

Egyetlen alkatrészt se mosson a mosogatógépben.

1 Távolítsa el a tartozékot, és törölje tisztára egy nedves ruhával. Ne merítse vízbe.

receptek

tészta alaprecept

500 g liszt 00 minőségű vagy sima liszt
5-6 tojás
2,5 ml (1/2 teáskanál) só
15 ml olaj

teljes kiőrlésű tészta

500 g teljes kiőrlésű liszt
5-6 tojás
2,5 ml (1/2 teáskanál) só
15 ml olaj

vörös tészta

500 g liszt 00 minőségű vagy sima liszt
4-5 tojás
75 g (3oz) paradicsompüré
2,5 ml (1/2 teáskanál) só
15 ml olaj

Munkamenet

Tegye a lisztet, a sót, az olajat és a felvert tojásokat (ha paradicsompürét használunk, azt is bele kell keverni a tojásba) a keverőtálba.
Keverje a hozzávalókat a K habverővel "min" sebességen 10 másodpercig, majd 1. sebességen 15 másodpercig. Kapcsolja ki és kaparja le a tálat és a habverőt. Vegye le a habverőt, és illessze fel a tészta dagasztót, majd folytassa a keverést az 1. sebességen körülbelül 2 percig, vagy amíg ki nem alakul a tészta. Kapcsolja ki, és vegye ki a tésztát, majd folytassa a dagasztást kézzel, amíg sima tésztát nem nyer. A jobb eredmény érdekében takarja le a tésztát, majd hagyja körülbelül 15 percig pihenni, mielőtt a tésztakészítő tartozékkal megformázná. Illessze fel a lapos tésztakészítő tartozékot, és kövesse a korábbi utasításokat.

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

przed użyciem nasadki Kenwood

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Wyjmij wszystkie materiały pakunkowe oraz wszelkie etykiety.

bezpieczeństwo

- Wyłączaj urządzenie przed montażem i demontażem nasadki.
- Trzymaj palce z dala od ruchomych części i szczelin urządzenia.
- Przed włączeniem miksera upewnij się, że przystawka z wałkiem jest dobrze umocowana w odpowiednim miejscu.
- W trakcie funkcjonowania urządzenia nie zostawiaj go bez kontroli.
- Nigdy nie korzystaj z uszkodzonej nasadki i/ lub urządzenia.
- Uważaj, żeby luźne części Twojego ubrania nie wkręciły się do urządzenia.
- Aby uniknąć porażenia prądem nigdy nie dopuszczaj do zamoczenia korpusu, sznura ani wtyczki.
- Nigdy nie należy pozostawiać zwisającego przewodu sieciowego z uwagi na ryzyko ściągnięcia urządzenia przez dziecko.
- Niniejsze urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub o zaburzonych zmysłach, jak również przez osoby niedoświadczone i nie znające się na urządzeniu, dopóki nie zostaną one przeszkolone na temat zasad eksploatacji tego urządzenia lub nie będą nadzorowane przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

opis

① pokrętło regulujące
② wałek do podawania ciasta
③ nasadka do wałkowania ciasta

montaż

1 Zdejmij pokrywkę na gniazdo naciskając na jej górną część, następnie pociągnij, aby zdjąć ❶.
2 Trzymając przystawkę na makaron tak, jak pokazane jest na rysunku, umieść ją w gnieździe i przekręć ❷.

eksploatacja nasadki do robienia makaronu

1 Przygotuj ciasto na makaron. Stosuj jakiś z podanych poniżej przepisów.
2 Wyciągając i przekręcając znajdujące się z boku nasadki do makaronu, pokrętło regulujące ustaw go w pozycję 1.
3 Rozwałkuj kawałek ciasta i posyp mąką wałki i przestrzeń między nimi.
4 Ustaw robota kuchennego na prędkość 1 (wałki zaczną się obracać).
5 Przepuszczaj kawałek ciasta przez wałki dotąd, aż uzyskasz gładką powierzchnię. (Składanie ciasta wpół wzdłuż jego szerokości lub długości ułatwi Tobie to zadanie).
6 Przekręcaj pokrętło od 1 do 9, za każdym razem ponownie przepuszczając ciasto przez wałki w nasadce, aż uzyskasz odpowiednią grubość ❸. Zalecaną grubość osiąga się przy ustawieniu pokrętła w pozycji od 5 do 7.

7 Pokrój rozwałkowane ciasto na odpowiednie kawałki. Użyj zgodnie z przeznaczeniem.

eksploatacja dodatkowych nasadek

tagliatelle (AX971),
tagliolini (AX972),
trenette (AX973)
i spaghetti (AX974)

1 Zanim zaczniesz korzystać z tych nasadek, najpierw rozwałkuj ciasto, używając nasadki do wałkowania ciasta (AX970).
2 Zanim przymocujesz dowolną z dostępnych dodatkowych nasadek, zapoznaj się z instrukcją montażu.
3 Przepuść rozwałkowane ciasto przez nasadkę do makaronu, a różne noże pokroją go na różne gatunki makaronu ❹.
4 Zanim przystąpisz do gotowania makaronu, ciasto powinno postać około 4 godzin.

przyrządzanie makaronu

1 Zagotuj wodę w garnku wypełnionym na trzy czwarte pojemności. Dodaj sól do smaku.
2 Do wody można również dodać niewielką ilość oliwy. To zapobiegnie przypalaniu się makaronu.
3 Wsyp makaron i gotuj na małym ogniu przez około 2-4 minuty (do smaku).

czyszczenie

Nie zmywać żadnej części miksera w zmywarce do naczyń.

1 Zdejmij przystawkę i wytrzyj do czysta wilgotną ściereczką. Nie zanurzaj w wodzie.

przepisy

klasyczne ciasto do makaronu

500g mąki gatunku 00 lub zwykłej
5-6 jajka
2.5ml (1/2 łyżeczki) soli
15ml oliwy

makaron razowy

500g mąki razowej
5-6 jajka
2.5ml (1/2 łyżeczki) soli
15ml oliwy

makaron rossa

500g mąki gatunku 00 lub zwykłej
4-5 jajka
75 g puree z pomidorów
2.5ml (1/2 łyżeczki) soli
15ml oliwy

Przygotowanie
Umieść mąkę, sól, oliwę i ubite jajka (jajka powinno się ubijać z puree z pomidorów) w misce do miksowania. Mieszaj składniki końcówką do ubijania przez około 10 sekund przy ustawieniu na minimalną prędkość. Wyłącz, oczyść miskę i ubijaczkę. Wyciągnij końcówkę do ubijania i włóż hak do zagniatania ciasta. Kontynuuj ubijanie przy prędkości 1 przez około 2 minuty, aż ciasto się ugniecie. Wyłącz, wyjmij ciasto i ugniataj go rękami, aż stanie się gładkie. Aby osiągnąć lepsze wyniki, przed rozwałkowywaniem ciasta za pomocą przystawki, zwiń go i pozostaw na 15 minut. Zainstaluj przystawkę z wałkiem i przestrzegaj wskazówek podanych wcześniej.

Русский

См. иллюстрации на передней странице

Перед тем, как использовать приспособления Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

безопасность

- Выключайте прибор при установке или снятии насадки.
- Держите пальцы подальше от движущихся частей и отверстий насадки.
- Перед включением миксера убедитесь в том, что прибор установлен устойчиво.
- Никогда не оставляйте без присмотра работающее устройство.
- Никогда не используйте неисправную насадку или прибор.
- Всегда проверяйте надёжность закрепления предметов вашей одежды, аксессуаров и самой одежды перед использованием насадки.
- Во избежание поражения электрическим током не допускайте попадания влаги в моторный блок, на сетевой шнур и на вилку.
- Не допускайте свисания сетевого шнура там, где ребенок может дотянуться до него.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Указатели

① Регулятор скорости
② Валик подачи пасты
③ насадка для плоской пасты

сборка

1 Снимите крышку выходного отверстия, предварительно надавив на нее ❶.
2 С установленной, как указано, формой для изготовления макарон установите выходную трубку и поверните в нужное положение ❷.

как использовать паста-мейкер

1 Замесите тесто. Вы можете воспользоваться одним из приложенных рецептов.
2 Установите регулятор, расположенный на стороне насадки, на номер 1. Для этого вытяните и поверните регулятор.
3 Разровняйте кусок теста и подсыпьте немного муки между роллерами.
4 Переключите устройство на скорость 1 (вы увидите, как роллеры поворачиваются).
5 Пропускайте кусок теста между роллерами, пока его поверхность не станет гладкой. (Для этого можно складывать тесто пополам вдоль или поперёк, и заново пропускать между роллерами.)

6 Постепенно увеличивайте мощность, переключая регулятор от 1 до 9 скорости и каждый раз пропуская тесто через насадку, для достижения нужной консистенции. ❸. Для нужной консистенции пасты рекомендуем установку от 5 до 7.
7 Разрежьте полученную пасту на кусочки. Используйте для приготовления блюд.

Использование дополнительных приставок:

таглиателле (tagliatelle) (AX971),
таглиолини (tagliolini) (AX972),
тренетте (trenette) (AX973)
и спагетти (spaghetti) (AX974)

1 Чтобы использовать эти насадки, сначала вам нужно получить раскатанную (т.е. пропущенную через роллеры) пасту, используя насадку для плоской пасты (AX970).
2 Чтобы установить имеющиеся дополнительные насадки, следуйте инструкциям в разделе "сборка".
3 Пропустите полученную раскатанную пасту через насадку для пасты. При этом разные ножи, установленные на насадках, разрежут пасту на различные формы ❹.
4 Время до момента приготовления блюда из пасты – не более 4 часов.

как готовить пасту

1 Заполните сковороду на три четверти водой и вскипятите. Посолите по вкусу.
2 Вы также можете добавить в воду небольшое количество оливкового масла, это предотвратит слипание пасты.
3 Добавьте пасту и отварите слегка помешивая в течение 2-4 минут, по вкусу.

Чистка

Не мойте никакие части электроприбора в посудомоечной машине.

1 Снимите приспособление и протрите влажной тканью. Не погружайте в воду.

Рецепты

простое тесто для пасты

500 г муки мелкого помола или обычной хлебной муки
5-6 яйца
2,5мл (1/2 чайной ложки) соли
15мл растительного масла

паста из непросеянной муки

500 г непросеянной муки
5-6 яйца
2,5мл (1/2 чайной ложки) соли
15мл растительного масла

паста rossa (с томатами)

500 г мелкого помола или обычной хлебной муки
4-5 яйца
75 г томатного пюре
2,5мл (1/2 чайной ложки) соли
15мл растительного масла

Способ приготовления
Поместите муку, соль, масло и яйца (если вы готовите пасту с томатами, то яйца необходимо предварительно смешать с томатным пюре) в ёмкость миксера. Смешайте ингредиенты с помощью взбивалки К на скорости 'min' в течение 10 сек., затем переведите на скорость 1 на 15 сек. Отключите прибор и тщательно очистите миску и взбивалку. Снимите взбивалку, замените ее на крюк тестомешалки и продолжайте мешать на скорости 1 в течение приблизительно 2 минут или пока не получится тесто. Отключите прибор, выньте тесто и вымешивайте его вручную до получения требуемой консистенции. Для достижения лучшего результата оберните тесто и оставьте примерно на 15 минут до удаления вместе с приспособлением для изготовления макарон. Установите плоскую форму для макарон и следуйте вышеизложенным указаниям.

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

πριν χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.

ασφάλεια

- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε αυτό το εξάρτημα.
- Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα κινούμενα μέρη και τις σχισμές επάνω στο εξάρτημα.
- Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα έχει ασφαλίσει στη θέση του, προτού θέσετε το μίξερ σε λειτουργία.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε εξάρτημα και/ή συσκευή που έχει υποστεί βλάβη.
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι δεν υπάρχει κίνδυνος για τα ρούχα και τα αξεσουάρ που φοράτε να ακουμπήσουν και να μπλεχτούν στο εξάρτημα πριν το χρησιμοποιήσετε.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, ποτέ μην αφήνετε τη μονάδα κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν.
- Ποτέ μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από σημείο όπου μπορεί να το αρπάξει κάποιο παιδί.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

επεξήγηση

① ρυθμιζόμενος διακόπτης
② κυλινδρικός πλάστης τροφοδότησης ζυμαρικών
③ εξάρτημα παρασκευής επίπεδων ζυμαρικών

για να συναρμολογήσετε τη συσκευή

1 Αφαιρέστε το κάλυμμα υποδοχής πιέζοντάς το στο επάνω μέρος και τραβώντας το έξω ❶.
2 Κρατώντας τον παρασκευαστή ζυμαρικών στη θέση που απεικονίζεται στο σχήμα, τοποθετήστε τον στην υποδοχή και περιστρέψτε τον για να εφαρμόσει στη θέση του ❷.

για να χρησιμοποιήσετε τον παρασκευαστή ζυμαρικών

1 Φτιάξτε τη ζύμη. Ακολουθήστε μία από τις συνταγές για ζύμη που παρέχονται.
2 Ρυθμίστε τον διακόπτη που βρίσκεται στη μία πλευρά του εξαρτήματος παρασκευής ζυμαρικών στον αριθμό 1 τραβώντας προς τα έξω τον διακόπτη και στρέφοντάς τον.

3 Πλάστε ένα κομμάτι ζύμης ώστε να γίνει επίπεδο και πασπαλίστε λίγο αλεύρι ανάμεσα στους κυλινδρικούς πλάστες.
4 Ρυθμίστε την πολυμηχανή κουζίνας στην ταχύτητα 1 (θα δείτε τους κυλινδρικούς πλάστες να περιστρέφονται)
5 Περάστε το κομμάτι της ζύμης ανάμεσα από τους κυλίνδρους και επαναλάβετε μέχρι η ζύμη να γίνει λεία. (Για να μπορέσετε να κάνετε αυτό, διπλώστε τη ζύμη στα δύο κατά το μήκος ή το πλάτος της κάθε φορά που την περνάτε ανάμεσα από τους κυλίνδρους).
6 Ρυθμίστε προοδευτικά τον διακόπτη από το 1 έως το 9, τροφοδοτώντας κάθε φορά τη ζύμη στο εξάρτημα για να επιτύχετε το επιθυμητό πάχος ❸. Συνιστάται η χρήση των ρυθμίσεων 5 έως 7 για να επιτύχετε το κατάλληλο πάχος ζυμαρικών.
7 Κόψτε τα ζυμαρικά που έχετε πλάσει σε κομμάτια στο επιθυμητό/σε εύχρηστο μέγεθος. Χρησιμοποιήστε τα ανάλογα.

χρησιμοποιώντας πρόσθετο εξάρτημα

ταλιατέλες (AX971), tagliolini (AX972), trenette (AX973) και σπαγγέτι (AX974)

1 Για να χρησιμοποιήσετε αυτά τα εξαρτήματα, πρέπει να έχετε ανοίξει τη ζύμη χρησιμοποιώντας πρώτα το εξάρτημα ανοίγματος ζύμης για ζυμαρικά (AX970).
2 Για να προσαρμόσετε οποιοδήποτε από τα πρόσθετα εξαρτήματα που διατίθενται, ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα “για να συναρμολογήσετε τη συσκευή”.
3 Τροφοδοτήστε τα ζυμαρικά που έχετε πλάσει στο εξάρτημα ζυμαρικών και οι διάφοροι κοπτήρες θα τεμαχίσουν τα ζυμαρικά ώστε να δημιουργηθούν τα διαφορετικά είδη ζυμαρικών ❹.
4 Μπορείτε να μαγειρέψετε τα ζυμαρικά μέχρι και 4 ώρες αφού τα πλάσετε.

για να μαγειρέψετε ζυμαρικά

1 Γεμίστε μία κατσαρόλα με νερό κατά τα τρία τέταρτα και αφήστε να βράσει. Προσθέστε όσο αλάτι επιθυμείτε.
2 Προαιρετικά προσθέστε μικρή ποσότητα ελαιόλαδου στο νερό, με τον τρόπο αυτό μπορεί να αποφύγετε να κολλήσουν τα ζυμαρικά.
3 Προσθέστε τα ζυμαρικά και βράστε σε χαμηλή φωτιά για περίπου 2 έως 4 λεπτά σύμφωνα με την προτίμησή σας.

καθαρισμός

Μην πλένετε κανένα μέρος της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.

1 Αφαιρέστε το εξάρτημα και σκουπίστε με υγρό πανί. Μην βυθίζετε σε νερό.

συνταγές

απλά ζυμαρικά

500γρ απλό αλεύρι
5-6 αυγά
2,5ml (½ κουταλάκι) αλάτι
15ml λάδι

ζυμαρικά ολικής αλέσεως

500γρ αλεύρι ολικής αλέσεως
5-6 αυγά
2,5ml (½ κουταλάκι) αλάτι
15ml λάδι

ζυμαρικά «κόκκινα»

500γρ απλό αλεύρι
4-5 αυγά
75 γρ τοματοπολτός
2,5ml (½ κουταλάκι) αλάτι
15ml λάδι

Μέθοδος παρασκευής

Προσθέστε το αλεύρι, το αλάτι, το λάδι και τα χτυπημένα αβγά (εάν θέλετε, ανακατέψτε τα αβγά με τοματοπολτό) μέσα στο μπολ του μίξερ.

Αναμείξτε τα υλικά με το χτυπητήρι K στην ελάχιστη (min) ταχύτητα για 10 δευτερόλεπτα και έπειτα στην ταχύτητα 1 για 15 δευτερόλεπτα.

Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και καθαρίστε το μείγμα από τα τοιχώματα του μπολ και το εξάρτημα.

Αφαιρέστε το χτυπητήρι, αντικαταστήστε το με το εξάρτημα ζυμώματος και συνεχίστε την ανάμειξη στην ταχύτητα 1 για περίπου 2 λεπτά ή έως ότου το μείγμα αποκτήσει την υφή ζύμης.

Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, αδειάστε τη ζύμη και συνεχίστε το ζύμωμα με τα χέρια έως ότου η ζύμη γίνει μαλακή. Για καλύτερα αποτελέσματα, σκεπάστε τη ζύμη και αφήστε την να «γίνει» για τουλάχιστον 15 λεπτά, προτού την ανοίξετε με το εξάρτημα ζυμαρικών. Προσαρμόστε το εξάρτημα ανοίγματος ζύμης για ζυμαρικά και ακολουθήστε τις οδηγίες που αναφέρονται παραπάνω.

استخدميه عند الحاجة

استخدام ملحق إضافي
تاغلياتيلي (AX971)
تاغليوليني (AX972)
ترينيتي (AX973)
والاسباغتي (AX974)

١ لاستخدام هذه الملحقات، يجب فرد المكرونة أولاً بواسطة ملحق فرد المكرونة (AX970).
٢ لتركيب أي من الملحقات الإضافية المتوفرة، اتبعي تعليمات "تركيب الملحقات".
٣ عند تمرير عجين المكرونة المفرود خلال ملحق تصنيع المكرونة وأطراف التقطيع المختلفة يتم تقسيم المكرونة إلى أجزاء مختلفة ❹.
٤ يمكن ترك المكرونة حتى ٤ ساعات قبل الطهي.

لطهي المكرونة

١ أحضري وعاء الطهي وضعي كمية من الماء تقابل ثلاثة أرباع سعة الإناء واغلي الماء. أضيفي الملح لإكساب طعم.
٢ إضافة زيت الزيتون إلى الماء اختياري، قد يساعد ذلك على منع التصاق المكرونة.
٣ أضيفي المكرونة واتركيها تغلي بهدوء لمدة بين ٢ إلى ٤ دقائق للحصول على أفضل نتيجة.

التنظيف

لا تغسل أي جزء في غسالة الصحون.

١ أزيلي الملحق مع مسحه بقطعة من القماش الرطبة لتنظيفه. لا تغمريه في الماء.

وصفات التحضير

عجين المكرونة الأساسي

٥٠٠غ (١ رطل ٢ أونس) دقيق درجة ٠٠ أو دقيق عادي
٥–٦ بيضات
٥, ٢مل (نصف ملعقة صغيرة) ملح
٥١, مل زيت

مكرونة الدقيق الأسمر

٥٠٠غ (١ رطل ٢ أونس) دقيق أسمر
٥–٦ بيضات
٥, ٢مل (نصف ملعقة صغيرة) ملح
٥١, ٢مل زيت

مكرونة روزا

٥٠٠غ (١ رطل ٢ أونس) دقيق درجة ٠٠ أو دقيق عادي
٤–٥ بيضات
٧٥غ (٣ أونس) معجون طماطم
٥, ٢مل (نصف ملعقة صغيرة) ملح
٥١, ٢مل زيت

طريقة التحضير

أضيفي الدقيق، الملح، الزيت والبيض المخفوق (يجب خلط البيض مع معجون الطماطم في حالة استخدامه) إلى وعاء المزج.
اخلطي المكونات باستخدام المضرب K على السرعة "min" (المنخفضة) لمدة ١٠ ثوان ثم السرعة ١ لمدة ١٥ ثانية. أوقفي تشغيل الجهاز واكشطي جوانب الوعاء والأداة.
أزيلي المضرب واستبدليه بخطاف العجين واستمري في الخلط على السرعة ١ لمدة دقيقتين تقريباً أو حتى تكون العجين.
أوقفي تشغيل الجهاز وأزيلي خطاف العجين واستمري في العجن بيديك حتى الوصول إلى قوام العجين الناعم. للحصول على أفضل النتائج، لفي العجين واتركيه لمدة ١٥ دقيقة تقريباً قبل فرده بواسطة ملحق فرد المكرونة. ركبي ملحق فرد المكرونة واتبعي الخطوات الموضحة سابقاً.

عربي

الرجاء فتح الصفحة الاولى الحاوية لى الرسومات التوضيحية

قبل استعمال القطعة الملحقة كينود

- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها لترجع لها في المستقبل
- اخلع كل مواد التغليف وأي ملصقات.

الأمان

- يجب إيقاف الجهاز قبل تعبئة وإزالة هذا الملحق.
- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- تأكدي من تركيب الملحق في موضعه الصحيح قبل تشغيل الخلاط.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- لا تستخدمي ملحق تالف و/أو جهاز تالف.
- تأكدي من إحكام ربط كل الأجزاء المتحركة والأغطية.
- تفادياً للصدمات الكهربية؛ لا تسمح بابتلال وحدة الطاقة أو السلك أو القابس.
- لا تترك السلك يتدلى بحيث يمكن للأطفال الإمساك به.
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسئولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

دليل الرسم التوضيحي

① مفتاح الضبط
② اسطوانات تغذية المكرونة الدوارة
③ ملحق فرد المكرونة

تركيب الملحقات

١ أزيلي غطاء المخرج بالضغط على الجانب العلوي ثم الرفع ❶.
٢ أثناء وضع جهاز صناعة المكرونة الموضح، ركبي المخرج مع التدوير في موضعه ❷.

استخدام جهاز تصنيع المكرونة

١ اصنعي عجين المكرونة. اتبعي إحدى وصفات المكرونة المزودة.
٢ اضبطي مفتاح الضبط الموجود على جانب ملحق جهاز تصنيع المكرونة على رقم ١ بجذب الذراع للخارج ودورانه.
٣ افردي قطعة من العجين ورشي القليل من الدقيق بين اسطوانات فرد العجين.
٤ شغلي جهاز المطبخ المتكامل على السرعة ١ (ستلاحظين دوران اسطوانات فرد العجين).
٥ مرري قطعة العجين بين الاسطوانات الدائرية من التكرار حتى تحصلي سطح أملس. (يساعد طي قطعة العجين إلى نصفين طولياً أو عرضياً على الحصول على هذه النتيجة).
٦ اضبطي مفتاح الضبط بين ١ إلى ٩ تصاعدياً، في كل مرة يتم تمرير العجين فيها للحصول على السمك المطلوب ❸. يوصى باستخدام الإعدادات من ٥ إلى ٧ للحصول على أفضل سمك للمكرونة.
٧ قطعي المكرونة حسب الطول المطلوب/الطول المناسب للتناول.